

中國文化大學教師教學創新暨教材研發獎勵期末成果報告書

壹、計畫名稱

多元學習法應用於食物製備原理實習課程之創新教學方案

貳、實施課程、授課教師姓名

實施課程：食物製備原理實習

授課教師姓名：劉馨嵐

參、前言

生活應用科學系之食物製備實習課程開設在大學部一年級，這一群剛從高中進入大學新鮮人，可能從未進入廚房協助備餐，更不用說自己要親自計算食材種類與數量、採買、練習刀工、處理食材、還要製備成為可供飲食之成品；上課人數又通常高達70位以上，當只由一位老師授課情形之下，如何於確保同學使用瓦斯、刀具等等安全顧慮外，還能兼顧學習成效，是一項難度很高的工作，因此勢必要尋求一種比較能激勵同學學習動機的方法，因此本課程計畫採用多元學習教學方式，希望藉此提升全班同學學習興趣與實作技巧。

肆、計畫特色及具體內容

自從擔任食物製備實習課程以來，經由這段期間與同學在課程中之互動，發現舉凡欲製作菜色原材料種類及數量的計算、採購、前處理、製備以及互相觀摩及品評成品等等，每個步驟都是環環相扣，要讓實習流程順暢，需要配合多元學習方法，才能讓學習者輕鬆且快速地記住每個流程與技巧。另外，當老師示範完畢，接著分組進行實作模擬及品評後，組員與組員間會互相分享與討論，假如再加上導入競爭式學習法概念，讓各組與各組之間，彼此分享、比較與討論每一組作品之異同，將會產生正向的良性競爭，更能進而提升修習本課程同學製備技巧與興趣。

故本計畫特色如下：

- 一、以學習者為思考中心，設計紀錄作業表單，提升學習經驗與成效。
- 二、將競爭式學習法的理念應用在課程當中，加強各組與各組間橫向聯繫與互

動，提升學習者的學習興趣以及主動學習性，並能增加學習者對課程的參與度。並透過組與組間比較，不知不覺中引導與激勵同學提升自己製備技巧的原動力。

三、融入生活化的教學方式，讓學習者能夠從書本以外獲得相關知識。

四、善用網路多媒體輔助資源教學，成立食物製備實習課社群網站，有助於實習課師生聯繫、互動討論與實習經驗分享。

本計畫具體內容如下

一、帶領學習者至濱江批發市場參訪，每位同學繳交參訪報告，由參訪報告了解學習者對食材採買的認識。

二、每次實作各組成品製作完成先集中放置，首先由老師針對色、香、味、形進行講評，進而讓同學交換品評，互相比較當日各組實作作品，使學習者「學中做，做中學」。

三、實作完畢，各組必須繳交作業並統整資料，藉由分組作業及報告呈現，了解學習者學習狀況與成果。

四、學期中邀請星級飯店中餐廳主廚，親臨實習教室示範操作，讓學習者親自體驗業界師傅食物製備之技巧。

五、學期結束前，舉行學習後測(實作測驗)，實作測驗包括採購、前處理、製備等等，由實作測驗結果可以評估學習者學習成效。

六、在 facebook 成立食物製備實習課社團，提供實習課師生聯繫、互動討論與實習經驗分享。

伍、實施成效及影響（量化及質化）

一、本學期食物製備實習課共 72 人修習，105 年 10 月 12 日上午，由任課老師帶領學習者至台北農產運銷股份有限公司第二果菜批發市場參訪，當日共 62 位師生參加，由參訪報告了解學習者對食材採買的地點與食物材料的認識，更加清

楚，其中 A5229068 賴同學在報告中提到：「這一次的市場參訪中我看到許多之前都沒看過的菜，有的長得很可愛，有的長得很奇怪，還有來自不同地方的蔬菜，印象最深刻的是阿根廷蒜頭，在看蔬菜的同時老師會在旁邊講解，像是芋頭要挑條紋多的、芋頭色明顯的，魚要挑眼雖然睛亮的、魚鱗完整的，調味料要挑哪個牌子的比較純、比較好。我之前讀高職的時候有上中餐課，但老師都沒有像這樣帶我們去更進一步的認識蔬菜、水果、海鮮、肉、乾貨，所以這次的參訪真的讓我受益良多」，另有幾份報告檢附如附件一。

二、每次實作各組成品製作完成先集中放置，首先由老師針對色、香、味、形進行講評，進而讓同學交換品評，互相比較當日各組實作作品，學期中並安排分組報告，使學習者互相交流並能「學中做，做中學」，檢附幾份報告如附件二。

三、本課程將全班人數分成 10 組，進行實作練習，實作完畢，各組必須繳交作業並統整資料，藉由分組作業及報告呈現，了解學習者學習狀況與成果，下表是本學期各組繳交分組報告紀錄表，各組大多按時繳交。部分分組報告如附件三。

月/日	10/5	10/19	10/26	11/2	11/16	11/23	11/30	12/7
1 組	√	√	√	√	√	√	√	√
2 組	√	√	√	√	√	√	√	√
3 組	√	√	√	√	√	√	√	√
4 組	√	√	√	√	√	√	√	√
5 組	√	√	√	√	缺	√	√	缺
6 組	√	√	√	√	√	√	缺	√

7 組	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8 組	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9 組	✓	✓	✓	✓	缺	✓	✓	✓	✓
10 組	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

四、在本學期中（105 年 11 月 23 日）邀請王朝大酒店玉蘭軒駱林榮副主廚，親臨實習教室示範操作，讓學習者親自體驗業界師傅食物製備之技巧，同學反應熱烈，對主廚廚藝及教學技巧讚不絕口，相關學習情況如相片所示。

五、學期結束前，舉行每位學習者學習後測(實作測驗)，實作測驗包括採購、前處理、製備等等，由實作測驗結果可以評估學習者學習成效，期初 72 位同學修課，學期當中 2 位同學退選，參加術科測試共 70 位同學，排考順序如下：

105 年 12 月 14 日 食物製備實習術科測試名單（考題:滑炒三椒雞柳）

桌號 場次	1 號	2 號	3 號	4 號	5 號	6 號	7 號	8 號	9 號	10 號
第一場 9:20~10:10	A5503038 王旭東	A4414741 趙不凡	A3240331 張云甄	A5403416 蕭宇健	A5403424 楊語禎	A4237156 曾梓綱	A4258927 李玟潔	A1220376 何崇儀	A2220311 周士婷	A4238667 施宇鴻
第二場 10:10~11:10	A3240196 徐祖怡	A5203549 周靖純	A5203557 黃鳳姿	A5203565 卓毓瑄	A5203573 黃家新	A5203581 周詩芳	A5203611 李盈瑩	A5203620 陳秉文	A5203638 林家平	A5203646 劉奕欣
第三場 11:10~12:00	A5214290 沙毓庭	A5203662 林育諺	A5203671 張懿慧	A5203689 林冠玫	A5203697 王昱婷	A5203701 何師玕	A5207595 王盈菡	A5214150 劉仔宸	A5214168 呂忠杰	A5214176 陳翊豪

105 年 12 月 21 日 食物製備實習術科測試名單（考題: 三色炒雞片）

桌號 場次	1 號	2 號	3 號	4 號	5 號	6 號	7 號	8 號	9 號	10 號
第一場 9:20~10:10	A5214281 鍾盛宇	A5203654 曾乙雯	A5226204 蔡紀柔	A5226794 何欣蓉	A5227324 葉奕喜	A5229068 賴玟蒨	A5229076 陳姻汝	A5229084 劉佳穎	A5229335 劉冠昀	A5229343 謝佳恩
第二場 10:10~11:10	A5233022 韓康定	A5233081 鄭子旺	A5233405 溫惠晶	A5247554 郭子瑄	A5247562 曾繁琦	A5247589 蔡絡茨	A5247597 郭巧怡	A5247619 黃安立	A5247627 余三銘	A5247635 顏億育
第三場 11:10~12:00	A5247643 吳思蓉	A5247651 王顯慈	A5247678 方儂蓉	A5247686 彭姿榕	A5247694 徐珮賢	A5247708 劉采庭	A5247716 葉怡萱	A5247724 李家穎	A5247732 游欣苓	A5247741 董鑑賓

105 年 12 月 28 日 食物製備實習術科測試名單 (考題:滑炒三椒雞柳)

桌號 場次	1 號	2 號	3 號	4 號	5 號	6 號	7 號	8 號	9 號	10 號
第一場 9:20~10:10	A5214184 周琦軒	A5214192 洪珮瑜	A5214206 陳怡萱	A5214214 陳右翰	A5214222 陳冠穎	A5214231 林柔均	A5214249 詹婷仔	A5214257 萬亭好	A5214265 黃巧瑜	A3240315 施佩榮

附註: 1. 考試當天請穿著正式服裝否則不予考試。

2. 考試完畢請迅速坐檯面清潔工作，此工作也算評分項目內。

3. 當日最後考試同學需幫忙做最後的教室整潔!

所有同學經過 1 個學期的學習，都能親自在規定時間內從備料、前處理、調味、製備到成品上桌順利完成 1 道菜餚，相關成果如相片檔。

六、食物製備實習課在 105 年 11 月下旬成立 facebook 社團，及時提供實習課師生聯繫、互動討論與實習經驗分享，fb 截圖如下。

 <p>黃庭威在 2016 年 12 月 8 日中新增了 68 張相片。 12 月 8 日 15:54</p> <p>炒麵刀工</p> <p>還有 2 張</p> <p>讚 留言 分享</p> <p>林宥宏和其他 1 人</p> <p>31 人已看過</p>	 <p>黃庭威更新了社團相片。 12 月 8 日 16:00</p> <p>讚 留言 分享</p> <p>林宥宏和其他 2 人</p> <p>36 人已看過</p>
<p>刀工及炒麵</p>	<p>各組成品交流與討論</p>

 <p>白晏如 12月21日 20:57 12/21術科測驗第一組考生</p> <p>還有 17 張</p> <p>讚 留言 分享</p> <p>你和其他 1 人</p> <p>劉馨嵐 認真的孩子們 讚 · 回覆 · 12月22日 7:01</p>	 <p>黃庭威在 11/30上課中新增了 7 張相片。 12月7日 12:34</p> <p>還有 3 張</p> <p>讚 留言 分享</p> <p>林育宏和其他 2 人</p>
<p>同學認真做菜</p>	<p>各組成品交流與討論</p>

陸、結論

透過傳統果菜批發市場參訪、實作練習、成品討論及分享、飯店主廚授課、上台分享成品簡報、術科測試等等多元學習方式，讓學習者覺得課程不枯燥，由全班的互動以及心得報告，確定同學們樂於上實習課並且學習的很快樂，由種種質化與量化結果驗證，將多元學習方式帶入實習課程中，對同學學習效果確實有實質的加分作用，值得繼續推廣。

柒、執行計畫活動照片

	
<p>105年10月12日台北農產運銷股份有限公司第二果菜批發市場參訪（大合照）</p>	<p>同學專注且認真聆聽販賣水產品老闆說明如何挑選各種水產品（參觀水產品區）</p>



同學專注且認真聆聽販賣蔬菜老闆說明如何挑選各種蔬菜（參觀蔬菜區）



同學專注且認真聆聽販賣蔬果老闆說明如何挑選各種蔬果（參觀蔬果區）



分組報告實作成品，同學認真聆聽



分組報告實作成品，同學認真聆聽



王朝大酒店駱林榮副主廚蒞校教學，同學非常專注學習



王朝大酒店駱林榮副主廚蒞校教學，同學非常專注學習



王朝大酒店駱林榮副主廚蒞校教學，同學非常專注學習



王朝大酒店駱林榮副主廚蒞校教學作品，色、香、味俱全



實作練習成品：肉絲炒米粉、三色炒雞柳、三色蛋（老師示範作品）



全班實作完成，將各組作品集中交流，互相切磋、討論、分享



全班實作完成，將各組作品集中交流，互相切磋、討論、分享



術科測試：備料及前處理



術科測試：原料調味



術科測試：食材下鍋製備



術科測試：食材下鍋製備



術科測試：術科測試成品上桌比較、討論及分享



術科測試：每位同學順利完成1道菜餚，開心的與自己的作品合照



術科測試：每位同學順利完成1道菜餚，開心的與自己的作品合照

捌、附件

如有需要參考業師示範操作影音資料，請洽生活應用科學系劉馨嵐（校內分機31541）。

備註：

1. 本報告書大綱得視需要自行增列項目。

2. 成果報告書須另以光碟儲存，並附加執行計畫活動照片電子檔。